



Amilla и наш вклад в заботу об окружающей среде.

В Amilla Resort and Residence мы стремимся предоставлять гостям только качественные мясные продукты и ингредиенты. Поэтому теперь мы сотрудничаем только с теми фермерами, которые гуманно выращивают своих животных. В такой благоприятной среде животным разрешено свободно передвигаться и питаться естественной для них пищей. Пожалуйста, ознакомьтесь со списком наших партнеров по поставке мяса, птицы и морепродуктов, которые перечислены ниже.

Говядина Cape Grim

Тасмания всемирно известна красотой своей дикой природы и яркими контрастными пейзажами. Мыс Грим находится в дальней северо-западной точке Тасмании (Австралия) и обрамляется дикими волнами Южного океана, с обильными дождями и самым чистым воздухом в мире. Говядина Cape Grim, выращенная на богатых пастбищах, без использования в кормах каких-либо добавок, отбирается вручную и тщательно сортируется, что дарит ей такой натуральный вкус, созданный самой природой.

Свинина Dingley Dell

Компания принадлежит братьям из Великобритании, фермерам в третьем поколении, глубоко любящим и уважающим сельскую местность и сельское хозяйство. 15 лет назад они стали придерживаться концепции благополучия животных, натурального вкуса и заботы о природе. Братья очень ценят то, что у них есть возможность работать с животными, ведь именно взаимоотношения человека и животных определяют благополучие окружающей среды.

Ферма Dingley Dell также помогает сохранить популяцию полевых шмелей за счет обширных посевов полевых цветов на 33,8 гектарах земли.

Мальдивская рыба и морепродукты

Мальдивские рыболовы используют только традиционные и экологичные методы ловли рыбы. В стране запрещена ловля сетью и драглайном. Вся местная рыба, которую подают в Amilla, вылавливается мальдивскими рыбаками удочкой и леской в небольших количествах. Это помогает поддерживать не только разумное количество пойманной рыбы, но и местную экономику.

Лосось Regal King

Королевский лосось Regal Marlborough, выращенный в чистых и холодных водах новозеландских островов Мальборо, известен своим невероятным вкусом, цветом, текстурой и полезными для здоровья жирными кислотами Омега-3. Все это благодаря уникальному сочетанию течений в океане, качества воды и температуры. Их фермы расположены на территориях с прохладными глубокими водами нетронутых проливов Пелорус Мальборо и Королевы Шарлотты. Важным фактором является то, что лосось обитает в просторной среде, где только 2% морской фермы занято лососем, а остальные 98% - водой.

Мясо птицы Hazeldenes

Семья фермеров из Локвуда, недалеко от Бендиго в Центральной Виктории выращивает кур на свободном выгуле с 1960 года. Их птицам предоставлена возможность инстинктивным образом добывать корм среди травы, сорняков, кустов и деревьев в гуманной среде. Фермеры тщательно следят за здоровым питанием птиц, поэтому корма содержат местные зерновые культуры, экстракты специй и эфирные масла. На ферме есть ультрасовременное оборудование для разведения и выращивания цыплят перед их переводом на пастбища.

Пожалуйста, ознакомьтесь с нашими меню Wellness Your Way без глютена, без молочных продуктов, для веганов / вегетарианцев и с низким содержанием углеводов / Кето / Палео на следующих страницах.

ЗАКУСКИ

Антипасто по-Итальянски (на двоих) Итальянский сыр и мясное ассорти, полусушеные помидоры, оливки Каламата, брускетта	36
Салат Капрезе Томаты Хеирлум, базилик, сыр Бурратта, масло базилика	26
Тартар из рифовой рыбы Рифовая рыба, зеленая спаржа, мята, семена мака	24
Холодный суп Велюте со спаржей Зеленая спаржа, маринованный яичный желток, трюфель	28
Суп Минестроне Сезонные овощи, конфи из томатов	24
Карпаччо из тунца & Авокадо Тунец, майонез из авокадо, соус из базилика и мяты	24
Дыня Ветчина Дыня Cantaloupe, Пармская ветчина, цитрусовый соус, мята	24
Баклажаны Пармиджана Моцарелла, томаты, базилик	22

ПАСТА И РИЗОТТО ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	Закуска	Основное
Спагетти Болоньезе Рагу из говядины, хрустящий пармезан	22	30
Классическая паста Спагетти Карбонара Панчетта, яичный желток, пармезан, черный перец	22	30
Спагетти Помодоро Домашний томатный соус, оливковое масло первого отжима, базилик из сада Amilla, пармезан	18	24
Лингвини с чернилами Кальмара Лобстер, помидоры черри, томатный соус, базилик	38*	68*
Орекьетте Песто Песто из базилика, бурратта	26	32
Шафрановый Ризотто Пармезан, золотой лакричный порошок	26	34
Ризотто с трюфелями Грибы, пармезан, трюфель	38*	48

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергии или специальные диетические предпочтения.

Цены указаны в Долларах США и подлежат налогообложению 23.2%.

На блюда, отмеченные * действует специальная стоимость для типов питания HB/FB/DAI

Для типов питания Half board/ Full board и DAI включены 3 блюда на человека.

Заказ блюд, не включенных в данное меню оплачивается дополнительно.

Пожалуйста, ознакомьтесь с нашими меню Wellness Your Way без глютена, без молочных продуктов, для веганов / вегетарианцев и с низким содержанием углеводов / Кето / Палео на следующих страницах.

НА ГРИЛЕ

Cape Grim Стриплоин Стейк 200г	40	Норвежский Лосось 180г	35
Cape Grim Тендерлоин Стейк MB2 200г	54*	Мальдивская Рифовая Рыба	30
Cape Grim Cube Roll Рибай MB4 250г	58*	Королевские Креветки 4 шт	52*
Grass Fed Каре Ягненка	48	Мальдивский Лобстер за 100г	20*
Курица Maryland	38	Стейк из Мальдивского Тунца 200г	38
<i>Подается с пюре из тыквы</i>		<i>Подается с томатной сальсой</i>	

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Dingley Dell Baby Свиные Ребрышки <i>пюре из тыквы, домашний BBQ соус, мини овощи</i>	44
Говяжьи Щечки <i>тушеные в красном вине, пюре из тыквы, мини овощи</i>	40

ГАРНИРЫ

Салат острова Амилла	7
Картофель из Океана сметана, чеснок	9
Жаренные овощи розмарин, чеснок, сливочное масло	9
Овощи на гриле оливковое масло первого отжима, жареный миндаль	9
Сладкий картофель	9
Дикий рис с кокосом и маслом из чили	7

ДЕСЕРТЫ

Тирамису крошка кантуччи, гель из кофе, шоколадный соус	18
Шоколадный Фондан	18
Семифреддо с фундуком, соус из мандаринов, засахаренные апельсины, безглютеновая крошка	18
Разобранное канолло, крем рикотта, цедра лимона, 85% темный шоколад	18
Клубничное кремосо, клубника, мята, бальзамик, лаймовый сорбет, крошка	16
Фруктовая нарезка	20

ЗАКУСКИ

Салат из томатов Томаты Хеирлум, базилик, бальзамик	26
Холодный суп Велюте со спаржей Зеленая спаржа, маринованный яичный желток, трюфель	28
Минестроне суп Сезонные овощи, конфи из томатов	24
Дыня & Тофу Дуо из дыни, цитрусовый соус, мята	24
Салат по-Итальянски Листья салата, огурец, помидоры, авокадо, бальзамический соус	18

ПАСТА И РИЗОТТО

	Закуска	Основное
Спагетти Помодоро Домашний томатный соус, оливковое масло первого отжима, базилик из сада Amilla, безлактозный пармезан	18	24
Феттучине с веганскими креветками Помидоры черри, томатный соус, базилик	24	30
Орекьетте с трюфелями Грибы, трюфель, оливковое масло первого отжима	34	44
Шафрановый ризотто Безлактозный пармезан, маслины, спаржа	26	34
Ризотто с трюфелями Грибы, трюфель, безлактозный пармезан	40*	48

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Кальмары на растительной основе на гриле соус Вьерж, цветная капуста	38
Филе рыбы на растительной основе В кляре, пюре из тыквы, мини овощи	34
Креветки на растительной основе на гриле Брокколи, тыквенные семена	36

ГАРНИРЫ

Салат острова Амилла	7
Картофель из Океана, чеснок	9
Жаренные овощи розмарин, чеснок	9
Брокколи на гриле оливковое масло первого отжима, жареный миндаль	9
Сладкий картофель	9
Дикий рис с кокосом и маслом из чили	7

ДЕСЕРТЫ

Клубничное кремосо, клубника, мята, бальзамик, лаймовый сорбет, крошка	16
Тирамису крошка кантуччи, гель из кофе, вегетарианский шоколадный соус	18
Шоколадный Фондан вегетарианский	18
Семифреддо с фундуком, соус из мандаринов, засахаренные апельсины, безглютеновая крошка	18
Разобранное канолло, крем рикотта, цедра лимона, 85% темный шоколад, вегетарианский	18
Фруктовая нарезка	20

ЗАКУСКИ

Антипасто по-Итальянски (на двоих) Итальянский сыр и мясное ассорти, оливки Каламата, крекеры из маниоки <i>Кето, палео, низкое содержание углеводов</i>	36
Салат Капрезе Томаты Хеирлум, базилик, сыр буррата, бальзамик <i>Кето, палео</i>	26
Тартар из рифовой рыбы Рифовая рыба, зеленая спаржа, мята, семена мака	24
Холодный суп Велюте со спаржей Зеленая спаржа, маринованный яичный желток, трюфель	28
Суп Минестроне Сезонные овощи, конфи из томатов <i>Палео, низкое содержание углеводов</i>	24
Карпаччо из тунца & Авокадо Тунец, майонез из авокадо, соус из базилика и мяты	24
Дыня & Ветчина Дыня Cantaloupe, Пармская ветчина, цитрусовый соус, мята <i>Палео, низкое содержание углеводов</i>	24

ПАСТА ИЗ МУКИ КОНЖАКА

	Закуска	Основное
Спагетти Болоньезе Рагу из говядины, хрустящий пармезан <i>Палео, низкое содержание углеводов</i>	22	30
Классическая паста Спагетти Карбонара Панчетта, яичный желток, пармезан, черный перец <i>Кето, палео, низкое содержание углеводов</i>	22	30
Спагетти Помодоро Домашний томатный соус, оливковое масло первого отжима, базилик из сада Amilla, пармезан <i>Кето, палео, низкое содержание углеводов</i>	18	24

НА ГРИЛЕ

Cape Grim Стриплоин Стейк 200г	40	Норвежский Лосось 180г	35
Cape Grim Тендерлоин Стейк MB2 200г	54*	Мальдивская Рифовая Рыба	30
Cape Grim Cube Roll Рибай MB4 250г	58*	Королевские Креветки 4 шт	52*
Grass Fed Каре Ягненка	48	Мальдивский Лобстер за 100г	20*
Курица Maryland	38	Стейк из Мальдивского Тунца 200г	38
<i>Подается с пюре из тыквы</i>		<i>Подается с томатной сальсой</i>	

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Dingley Dell Baby Свиные Ребрышки пюре из тыквы, домашний BBQ соус, мини овощи <i>низкое содержание углеводов</i>	44
Говяжьи Щечки тушеные в красном вине, пюре из тыквы, мини овощи	40
Кальмары на растительной основе на гриле соус Вьерж, цветная капуста	38

ГАРНИРЫ

Салат острова Амилла	7
Жаренные овощи розмарин, чеснок	9
Брокколи на гриле оливковое масло первого отжима, жареный миндаль	9
Сладкий картофель	9

ДЕСЕРТЫ

Разобранное канолло, крем рикотта, цедра лимона, 85% темный шоколад	18
Шоколадный Фондан <i>Кето, палео, низкое содержание углеводов</i> 20 минут на приготовление	18
Фруктовая нарезка <i>Палео</i>	20

ЗАКУСКИ

Антипасто по-Итальянски (на двоих) Итальянский сыр и мясное ассорти, полусушеные помидоры, оливки Каламата, крекеры из маниоки	36
Салат Капрезе Томаты Хеирлум, базилик, сыр буррата, базиликовое масло <i>Кето, палео</i>	26
Тартар из рифовой рыбы Рифовая рыба, зеленая спаржа, мята, семена мака	24
Холодный суп Велюте со спаржей Зеленая спаржа, маринованный яичный желток, трюфель	28
Минестроне суп Сезонные овощи, конфи из томатов	24
Карпаччо из тунца & Авокадо Тунец, майонез из авокадо, соус из базилика и мяты	24
Дыня & Ветчина Дыня Cantaloupe, Пармская ветчина, цитрусовый соус, мята	24
Баклажаны Пармиджиана Моцарелла, томаты, базилик	22

ПАСТА И РИЗОТТО БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ГЛЮТЕНА

	Закуска	Основное
Спагетти Болоньезе Рагу из говядины, хрустящий пармезан	22	30
Классическая паста Спагетти Карбонара Панчетта, яичный желток, пармезан, черный перец	22	30
Спагетти Помодоро Домашний томатный соус, оливковое масло первого отжима, базилик из сада Amilla, пармезан	18	24
Шафрановый Ризотто Пармезан, золотой лакричный порошок	26	34
Ризотто с трюфелями Грибы, пармезан, трюфель	38*	48

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергии или специальные диетические предпочтения.

Цены указаны в Долларах США и подлежат налогообложению 23.2%.

На блюда, отмеченные * действует специальная стоимость для типов питания НВ/ФВ/DAI

Для типов питания Half board/ Full board и DAI включены 3 блюда на человека.

Заказ блюд, не включенных в данное меню оплачивается дополнительно.

НА ГРИЛЕ

Carpe Grim Стриплоин Стейк 200г	40	Норвежский Лосось 180г	35
Carpe Grim Тендерлоин Стейк MB2 200г	54*	Мальдивская Рифовая Рыба	30
Carpe Grim Cube Roll Рибай MB4 250г	58*	Королевские Креветки 4 шт	52*
Grass Fed Карп Ягненка	48	Мальдивский Лобстер за 100г	20*
Курица Maryland	38	Стейк из Мальдивского Тунца 200г	38
<i>Подается с пюре из тыквы</i>		<i>Подается с томатной сальсой</i>	

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Dingley Dell Baby Свиные Ребрышки пюре из тыквы, домашний BBQ соус, мини овощи <i>низкое содержание углеводов</i>	44
Говяжьи Щечки тушеные в красном вине, пюре из тыквы, мини овощи	40
Кальмары на растительной основе на гриле соус Вьерж, цветная капуста	38

ГАРНИРЫ

Салат острова Амилла	7
Картофель из Океана сметана, чеснок	9
Жаренные овощи розмарин, чеснок, сливочное масло	9
Овощи на гриле оливковое масло первого отжима, жареный миндаль	9
Сладкий картофель	9
Дикий рис с кокосом и маслом из чили	7

ДЕСЕРТЫ

Семифреддо с фундуком, соус из мандаринов, засахаренные апельсины, безглютеновая крошка	18
Разобранное канолло, крем рикотта, цедра лимона, 85% темный шоколад	18
Клубничное кремосо, клубника, мята, бальзамик, лаймовый сорбет, крошка	16
Фруктовая нарезка	20

ЗАКУСКИ

Антипасто по-Итальянски (на двоих) Итальянский сыр и мясное ассорти, полусушеные помидоры, оливки Каламата, брускетта	36
Тартар из рифовой рыбы Рифовая рыба, зеленая спаржа, мята, семена мака	24
Холодный суп Велюте со спаржей Зеленая спаржа, маринованный яичный желток, трюфель	28
Суп Минестроне Сезонные овощи, конфи из томатов	24
Карпаччо из тунца & Авокадо Тунец, майонез из авокадо, соус из базилика и мяты	24
Дыня & Ветчина Дыня Cantaloupe, Пармская ветчина, цитрусовый соус, мята	24

ПАСТА И РИЗОТТО ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	Закуска	Основное
Спагетти Болоньезе Рагу из говядины, пармезан без содержания лактозы	22	30
Классическая паста Спагетти Карбонара Панчетта, яичный желток, пармезан без содержания лактозы, черный перец	22	30
Спагетти Помодоро Домашний томатный соус, оливковое масло первого отжима, базилик из сада Amilla, пармезан без содержания лактозы	18	28
Лингвини с чернилами Кальмара Лобстер, помидоры черри, томатный соус, базилик	38*	68*
Орекьетте Песто Песто из базилика, бурратта	26	32
Шафрановый Ризотто Пармезан, золотой лакричный порошок	26	34
Ризотто с трюфелями Грибы, пармезан без содержания лактозы, трюфель	38*	48

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергии или специальные диетические предпочтения.

Цены указаны в Долларах США и подлежат налогообложению 23.2%.

На блюда, отмеченные * действует специальная стоимость для типов питания HB/FB/DAI

Для типов питания Half board/ Full board и DAI включены 3 блюда на человека.

Заказ блюд, не включенных в данное меню оплачивается дополнительно.

НА ГРИЛЕ

Cape Grim Стриплоин Стейк 200г	40	Норвежский Лосось 180г	35
Cape Grim Тендерлоин Стейк MB2 200г	54*	Мальдивская Рифовая Рыба	30
Cape Grim Cube Roll Рибай MB4 250г	58*	Королевские Креветки 4 шт	52*
Grass Fed Каре Ягненка	48	Мальдивский Лобстер за 100г	20*
Курица Maryland	38	Стейк из Мальдивского Тунца 200г	38
<i>Подается с пюре из тыквы</i>		<i>Подается с томатной сальсой</i>	

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Dingley Dell Baby Свиные Ребрышки <i>пюре из тыквы, домашний BBQ соус, мини овощи</i>	44
Говяжья Щечки <i>тушеные в красном вине, пюре из тыквы, мини овощи</i>	
Кальмары на растительной основе на гриле соус Вьерж, цветная капуста	38

ГАРНИРЫ

Салат острова Амилла	7
Картофель из Океана, чеснок	9
Жаренные овощи розмарин, чеснок, сливочное масло	9
Овощи на гриле оливковое масло первого отжима, жареный миндаль	9
Сладкий картофель	9
Дикий рис с кокосом и маслом из чили	

ДЕСЕРТЫ

Клубничное кремосо, клубника, мята, бальзамик, лаймовый сорбет, крошка	16
Фруктовая нарезка	20